

Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem

Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet

Fenntartható Turizmus Tanszék

MUNKANAPLÓ

kötelező szakmai gyakorlatról

Szakmai gyakorlati hely megnevezése: Avar Hotel**** Superior, Mátrafüred

címe: 3232 Gyöngyös, Parádi út 10.

Szakmai gyakorlat ideje: 2023. január 30. – 2023. május 12.

Gyakorlatvezető: Magyar Zsolt, F&B menedzser

+36 20 280 3737

Munkanaplót készítette:

Rozgonyi Dóra

P0IJTW

Szent István Campus

Gödöllő

2023

Tartalomjegyzék

1. A szakmai gyakorlati hely rövid bemutatása	3
2. Szakmai gyakorlat során végzett tevékenységek heti bontásban	4
3. A szakmai gyakorlat alapján megszerzett ismeretek és készségek	7
4. Saját vélemény a gyakorlat hasznosságáról, esetleges problémákról, javaslatok a gyakorlati hely számára.....	7

1. A szakmai gyakorlati hely rövid bemutatása

A hotel több, mint 40 éves múltra tekint vissza, a Mátra hegység déli oldalán található Budapesttől 85 kilométerre. Mátrafüred településén terül el, 400 méter tengerszint feletti magasságban, ahol minden korosztály megtalálja a megfelelő kikapcsolódást minden évszakban.

Az 1970-es években kezdeményezték az ötletet, hogy Mátrafüreden épüljön egy szálloda, ami 1976. április 3-án Avar Szálló elnevezéssel nyílt meg. Azonban 2010-ben a szálló bezárta kapuit. Később az új tulajdonosnak köszönhetően megkezdődtek a munkálatok, az épület építészeti és belső építészeti tervezésével, amely megfelel a modern elvárásoknak, de mégis megőrzi a régi hangulatot, ezért is kapta továbbra is az Avar elnevezést.

2020. április 3-án, 44 évvel az első megnyitás után avatták fel új minőségben az Avar Hotelt. A kirándulások, természetjárások vagy csillagtúrák biztosítják az aktív pihenést, és a vendégek élvezhetik a kellemes erdei környezetet, a kristálytisza levegőt.

A szálloda 98 db szobával rendelkezik, köztük 72 standard, 8 deluxe, 16 családi szobával, valamint 2 panorámás luxus lakosztállyal várja a vendégeket. A szobák berendezései olyan kialakításúak, hogy mind a pihenni vágyó, mind üzleti megbeszélésre, konferenciára érkező vendégek igényeit kielégítse. Minden szoba erkélyes, nem dohányzó, pótágyazható, légkondicionált, LCD TV-vel, telefonnal, szobaszéffel, zuhanyzóval, hajszárítóval, minibárral és WIFI-vel felszerelt.

A szállodában közel 1000 m²-es wellness részleget alakítottak ki, kinti és benti medencékkel, gyermekmedencével, pezsgőfürdővel, sodrófolyosóval, szauna világgal (finn szauna, szanárium, infrasauna, gőzkabin, tepidárium, jégkút), valamint élményelemekkel biztosítják a nyugodt kikapcsolódást. Egyéb szolgáltatások között található még szauna szeánsz, masszázások, napfény fürdő, Thermo Spa masszázis ágy, illetve Sweet Harmony szoba a pároknak.

Sportoláshoz eszközökkel felszerelt fitneszterem, kültéri fitness park áll rendelkezésre a vendégeknek. A szórakozni vágyó vendégeknek a Bowling Center ad lehetőséget, amely két pályás bowlinggal, saját bárral, valamint 200 m² táncterrel biztosít helyszínt az esti kikapcsolódáshoz.

A megújult Avar Hotel éttermében a vendégek svédasztal széles választékából válogathatnak, ahol megtalálható a hazai ízek mellett nemzetközi, mediterrán és keleti ízek is. Az étterem kínálatát látványkonyha színesíti. A lobbyban található kávézó és bár italkülönlegésekkel, kávékkal és koktélokkal várja a vendégeket.

A szálloda helyet biztosít konferenciák, tréningek, meetingek és egyéb céges rendezvények lebonyolítására. A termek közel 650 m²-en helyezkednek el, két plenáris nagyterem 250 m²-e szekcionálható, természetes fényű, modern technikával felszerelt. A legfelső szinten található VIP tárgyaló terem gyönyörű panorámával rendelkezik és luxus körülményeket biztosít meetingek lebonyolításához. Egyedülálló 70 m²-es moziterem filmvetítésre és prezentációs konferenciák lebonyolítására alkalmas.

Az Avar Hotel piaci pozícióját tekintve kiváló helyen áll, főként az Észak-Magyarország turisztikai régióban.

SWOT elemzés	
Erősségek	Gyengeségek
<ul style="list-style-type: none"> - 4* superior minősítés - wellness szálloda - wellness szolgáltatások - bowling pálya - moziterem - széles étel kínálat - képzett személyzet - rendezvénytermek - gyerekzsoba - kutyabarát - munkamegosztás - helyi termelők bevonása 	
Lehetőségek	Veszélyek
<ul style="list-style-type: none"> - technikai újítások, fejlesztések - piaci, vendégforgalmi növekedés - pozitív törvényi szabályozás 	<ul style="list-style-type: none"> - konkurensok a piacon - szállító áremelése - energiaválság - járványhelyzet - áruhiány - vendégek elvesztése

Vendégforgalmi mutatókat illetően az utóbbi 3 évben változatos adatok gyűltek össze. A korona vírus járványnak köszönhetően 2020-ban jelentősen csökkent a szállodák iránti kereslet, ezzel az Avar Hotel sem volt másképp. Az évek során háromszor is be kellett zárniuk. Ebben az időben a fővároson kívüli szállodák 94%-kal maradtak el az előző évektől.

Az évek során folyamatosan növekedett a vendégek és vendégéjszakák száma. Vendégeik 95%-a belföldi, 5%-a pedig külföldi, akik leginkább üzleti célból érkeznek. Az utóbbi 2 évben sok teltházás hétvégének örvendezhettek.

2. Szakmai gyakorlat során végzett tevékenységek heti bontásban

1. hét

Food & Beverage: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása; állófogadás

2. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

3. hét

Housekeeping: szobalány, 8 óra

feladatok: tiszta huzatok felvitele a szintekre és azok kikapolása a szobaasszonyi részre; piszkos huzatok lehúzása; tiszta paplan, lepedő, kis- és nagypárna huzat, kis- és nagy törölköző, köntös, papucs, kilépő, make up törölköző bekészítése; szellőztetés; fürdőszobai kellékek (sampon, testápoló, tusfürdő, szappan) bekészítése; porszívózás a szobákban és a szinteken; szennyes levitele; napi takarítás

4. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

5. hét

HK: szobalány, 8 óra

feladatok: tiszta huzatok felvitele a szintekre és azok kikapolása a szobaasszonyi részre; piszkos huzatok lehúzása; tiszta paplan, lepedő, kis- és nagypárna huzat, kis- és nagy törölköző, köntös, papucs, kilépő, make up törölköző bekészítése; szellőztetés; fürdőszobai kellékek (sampon, testápoló, tusfürdő, szappan) bekészítése; porszívózás a szobákban és a szinteken; szennyes levitele; minibár ellenőrzése és lejáratási idők ellenőrzése, szortírozása

6. hét

Recepció: 8 óra

feladatok: vendégfogadás, érkeztetés; vendégek informálása szolgáltatásokról; vendégpanaszok/kérések kezelése; napszaknak megfelelő világítás beállítása; elutaztatás

7. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

8. hét

Wellness: 8 óra

feladatok: vendégek számára törölköző és szaunalepedő előkészítése és átadása; italadagoló folyamatos töltése; poharak elmosása, tiszta poharak kikészítése; medencék körül fennmaradt víz tolása lefolyóba; élményelemek be/kikapcsolása; gyümölcs pohár készítése; szaunaszeánsz előkészületek segítése; medencefal tisztítása

9. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása; gálavacsora

10. hét

Wellness: 8 óra

feladatok: vendégek számára törölköző és szaunalepedő előkészítése és átadása; italadagoló folyamatos töltése; poharak elmosása, tiszta poharak kikészítése; medencék körül fennmaradt víz tolása lefolyóba; élményelemek be/kikapcsolása; gyümölcs pohár készítése; szaunaszeánsz előkészületek segítése

11. hét

HK: szobalány, 8 óra

feladatok: tiszta huzatok felvitele a szintekre és azok kipakolása a szobaasszonyi részre; piszkos huzatok lehúzása; tiszta paplan, lepedő, kis- és nagypárna huzat, kis- és nagy törölköző, köntös, papucs, kilépő, make up törölköző bekészítése; szellőztetés; fürdőszobai kellékek (sampon, testápoló, tusfürdő, szappan) bekészítése; porszívózás a szobákban és a szinteken; szennyes levitele; szobai bekészítések (rózsaszirm, ajándék dísz); erkélyeken/teraszokon a bútorok letörlése, söprés és felmosás

12. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

13. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

14. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

15. hét

F&B: felszolgáló, 8 óra

feladatok: büféasztalok takarítása, feltöltése; szerviz eszközök előkészítése (evőeszközök, poharak, szalvéták); reggeliztetés, a'la carte vendéglátás és vacsoráztatás; vacsoránál aperitif kínálása; asztalok lerámolása és felterítése; pincérforgó és söntés rendben hagyása; hűtők feltöltése; göngyöleg rendszerezése; étterem és személyzeti tér rendben tartása

3. A szakmai gyakorlat alapján megszerzett ismeretek és készségek

Rendszerezettség, önállóság, kommunikációs készség, problémamegoldó készség, pontosság és precizitás, csapatmunka, teherbírás, rugalmasság, kreativitás, felelősségvállalás, szakmai ismeretek, felszolgálói ismeretek

4. Saját vélemény a gyakorlat hasznosságáról, esetleges problémákról, javaslatok a gyakorlati hely számára

A féléves szakmai gyakorlat számomra igen hasznosnak bizonyult, hiszen a turizmus és vendéglátás szakmának megfelelő munkatapasztalatot szereztem, így a tanultakat valós helyzetben is alkalmazni tudtam. Olyan készségeket fejleszthettem, mint például a kommunikáció, a csapatmunka és problémamegoldás, amiket a jövőben is feltudok majd használni. Sok hasznos dolgot tanultam a vezetőségtől és munkatársaimtól.

Nagyon sok új kapcsolatot építettem ki, ami értékes lehet a jövőbeli munkalehetőségek esetén.

Továbbiakban lehetőséget kaptam, hogy a nyári szezonra ott dolgozhassak, ami elismerést jelent számomra.

AVAR HOTEL KFT
3232 Gyöngyös, Parádi út 24.
Adószám: 27295498-2-43

